

Barista 300

CON TECNOLOGIA SOTTOVUOTO

L' Aroma Perfetto, ogni giorno

Qualità caffè assicurata

Aroma prolungato: Grazie al sistema sottovuoto, il caffè mantiene un corpo più ricco, minore acidità e un aroma intenso fino a 14 giorni dopo il riempimento, superando le tradizionali tramogge per caffè.

Freschezza a vista: I chicchi di caffè a vista valorizzano la qualità premium, offrendo al consumatore un'esperienza autentica e coinvolgente.

Eccellenza in tazza: Il sistema brevettato Z4000 assicura un espresso all'italiana dal gusto ricco e perfettamente equilibrato.

Erogazione sempre perfetta: Le macine autoregolanti garantiscono estrazioni precise e uniformi, per una qualità impeccabile in ogni tazza.



Versatilità salvaspazio

Installazione smart: Può essere posizionata su mobiletto o abbinata alla Gusto 6 Mini, garantendo un'integrazione perfetta con il minimo ingombro sul mercato.

Applicazioni versatili: Ideale per piccoli uffici, spazi di coworking, negozi di alimentari, saloni di bellezza, officine e concessionarie.

Esperienza utente personalizzata: Disponibile con touchscreen o tastiera capacitiva per adattarsi a qualsiasi ambiente.

Scelta di pagamento multipla: Possibilità di installare fino a 3 sistemi di pagamento.

Nativa digitale

Tecnologie di pagamento avanzate: Compatibile con i sistemi più innovativi, tra cui lettori di carte di credito, sistema cashless Newis Hi! e l'app Breasy per selezione, promozioni e programmi fedeltà.

Gestione digitale da remoto: Wi-Fi e Bluetooth integrati per l'accesso ai servizi cloud nativi (*versione Touch*).

Eccellenza sostenibile

Selezione responsabile dei materiali: Realizzata con plastiche bio-circolari per la porta, fino al 96% di componenti riciclabili, circuito idraulico 100% lead-free e caldaia in acciaio inossidabile, per un impatto ambientale ridotto senza compromessi sulla qualità.

Efficienza energetica: Riferimento del segmento Tabletop, con classe energetica A certificata secondo gli standard EVA-EMP.

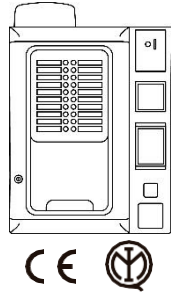
Leadership nella sostenibilità: Le certificazioni ESG di riferimento nel settore confermano la leadership di Evoca nella sostenibilità.

Altri Criteri Minimi Ambientali: Funzioni dedicate per ridurre l'impatto ambientale, tra cui l'uso della tazza personale, la regolazione dello zucchero a zero di default e l'opzione per escludere l'erogazione della paletta.



Dati tecnici e dimensioni

- 230 V
- 50 Hz
- 1950 W
- Caldaia acciaio inox 1x0,5L - 10,5 Amp
- ¾" BSP [15 mm] rete
- USB / LAN / Wifi / BT (vers.Touch)

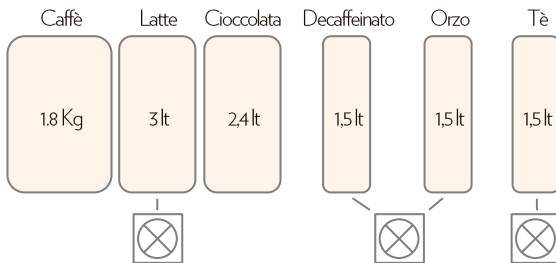


Altezza: 852mm
Larghezza: 600mm
Profondità: 660mm

Specifiche

- Tecnologia Sottovuoto
- Gruppo infusore Z4000 con camera da 6.5-8 gr
- Circuito idraulico 100% lead-free
- Motori mixer e dosatori a velocità variabile 24V
- Macine autoregolanti
- Portello motorizzato (opzionale per versione Touch)

Layout



Efficienza Energetica (classe A)

Versione tastiera

ENERGY CONSUMPTION

More efficient



A

Less efficient

Total energy consumption according to test results with in 24 hours

164 Wh/L

Energy consumption in idle mode

926,4 wh/24h

Drink volume

100 ml

Versione touch

ENERGY CONSUMPTION

More efficient



A

Less efficient

Total energy consumption according to test results with in 24 hours

172 Wh/L

Energy consumption in idle mode

1092 wh/24h

Drink volume

100 ml



Product sustainability fact sheet



Caratteristiche

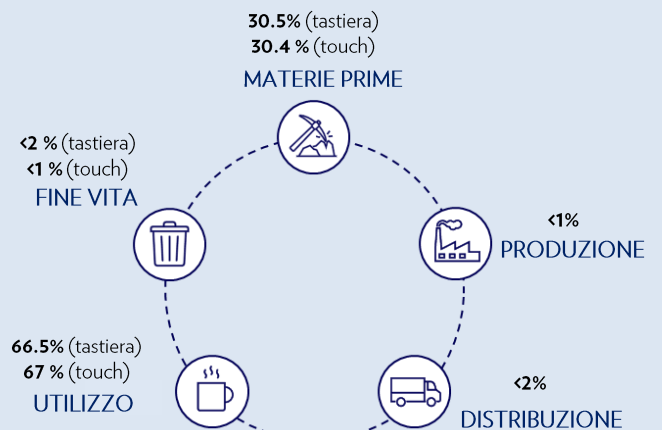
- Brand: Necta
- Luogo di Produzione: Valbrembo, Italia
- Classe Energetica: A
- Peso: 71 kg

Carbon Footprint

- Per anno: 180 kgCO₂eq (tastiera) / 200 kgCO₂eq (touch)
- Cradle to cradle: 1,625 kgCO₂eq (tastiera) / 1,804 kgCO₂eq (touch)

Altri KPI di Sostenibilità

- 34% acciaio riciclato
- 6% plastica bio-circolare
- 100% energia rinnovabile utilizzata nella produzione
- 2% rifiuti destinati alla discarica
- 21% risparmio energetico totale
- Indice riparabilità 9/10
- 96% riciclabilità del prodotto
- 100% riciclabilità dell'imballaggio



Per maggiori informazioni sulla Sostenibilità in Evoca

